

# Musaka zapečená s baklažánom

**Počet porcií:** 2

**Čas prípravy:** 45 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Baklažány olúpeme a nakrájame na plátky. Osolíme ich, obalíme v hladkej múke a osmažíme na rozpálenom oleji. Do tukom vymastenej formy dáme vrstvu baklažánov, vrstvu nastrúhaného syra, paradajkový pretlak a znovu vrstvu baklažánov. Zalejeme rozšľahanými vajcami a všetko zapečieme v rúre.

## Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 30 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 50 g
- **Baklažán** - 250 g
- **Olej repkový** - 30 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

